TANOLIA LIQUIDE

Polyphénols de vinification et de structuration des vins rouges

Le **TANOLIA** est un tanin liquide concentré à plus de 20% de matières actives. Ces tanins sont particulièrement structurants, sans apporter d'amertume. Les vins maigres gagnent en corps et en longueur. La teinte est mieux stabilisée. Très bon équilibre entre tanins proanthocyanidiques, stabilisants la couleur, et les tanins ellagiques à action antioxydante. Les protéines des levures ont une affinité pour ces polyphénols pour former des complexes doux et structurants.

Composition

- Tanins ellagiques
- Tanin de Quebracho
- Levures inactivées, réactives aux polyphénols
- SO_2
- Ne contient pas d'OGM
- N'a pas subi de traitement ionisé

Dose d'emploi

- **Sur moût** : 100 à 250 ml/hl
- **Sur vin** : 25 à 50 ml/hl

Mode d'emploi

Diluez directement dans le moût ou le vin. Ajoutez une première dose à l'encuvage puis une deuxième en fin de malo.

Précautions d'emploi

Faites des essais pour préciser la dose d'emploi. Ajoutez au moins 8 jours avant la dernière filtration de mise en bouteilles

Conditionnement

Bidon de 5L et 10L.

OENOLIA®
Produits œnologiques de haute technicité
Naturels et efficaces
Homéovin®
F — 68 WESTHALTEN